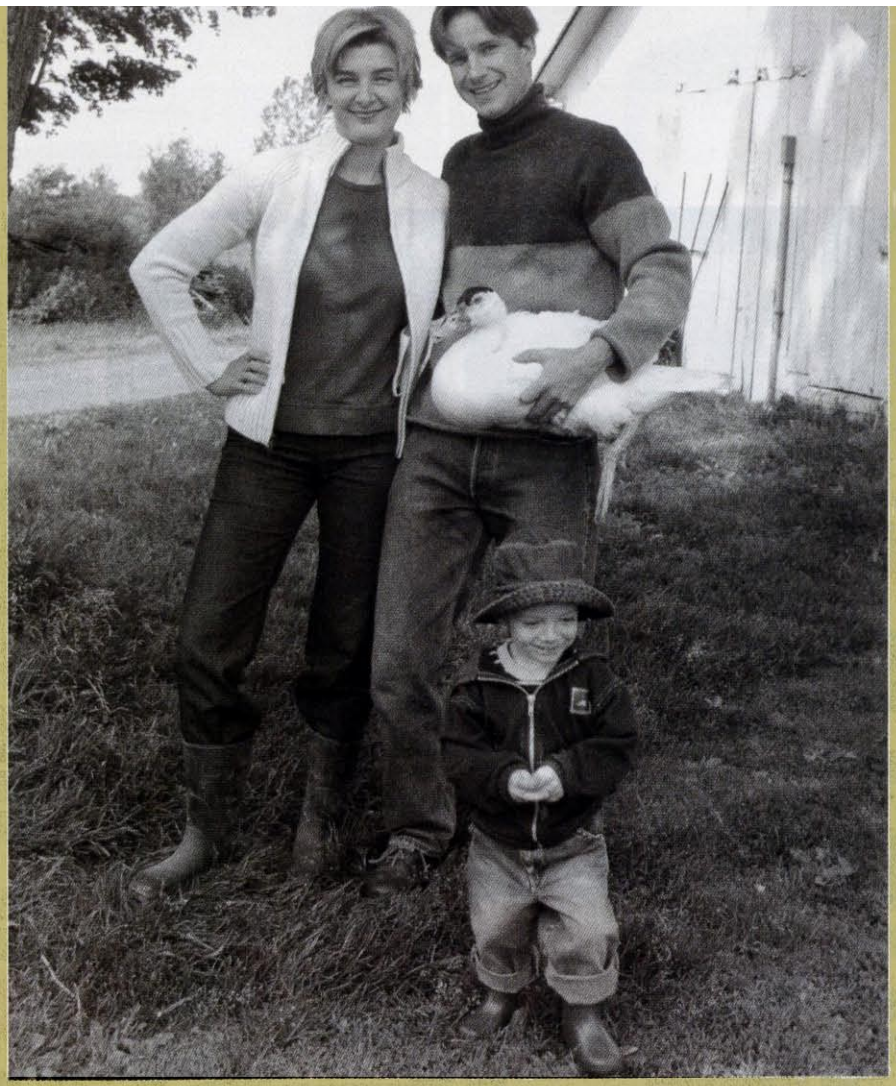


Foi de canard !

Deux jeunes avocats défroqués et épicuriens. Une ferme idyllique. Et 3 000 palmipèdes. Bienvenue au Canard goulu, haut lieu du foie gras québécois.

PAR HÉLÈNE PÂQUET PHOTOS : JOHANNE MERCIER

La ferme est juste assez grande pour tenir ses deux propriétaires occupés presque sept jours sur sept. Et juste assez petite pour que les canards de Barbarie puissent cancaner à qui mieux mieux derrière la grange. Car il n'y a pas de mare pour cette espèce de canards : ils n'en ont pas besoin. « Les visiteurs s'étonnent toujours de voir nos canards dans un champ plutôt qu'autour d'un étang. Mais le canard de Barbarie est un oiseau percheur : il n'aime pas l'eau », précise Sébastien Lesage, copropriétaire avec sa conjointe, Marie-Josée Garneau, de la ferme Le Canard Goulu, à Saint-Apollinaire, à une trentaine de kilomètres de Québec.

Sébastien, avocat comme Marie-Josée, a eu le coup de foudre pour cet oiseau grâce à son père, un épicurien qui en élevait quelques spécimens pour produire son propre foie gras. « Marie-Josée et moi avons d'abord élevé quelques canards tout en continuant de travailler à Québec, jusqu'à ce que l'amour de l'élevage prenne le dessus. » Au début, en 1997, le couple confectionne ses gourmandises dans la cuisine de la maison. « La cuisinière était encombrée de casseroles presque 24 heures sur 24 ! » se souvient Marie-Josée. Sébastien et elle acquièrent une formation en élevage et production de foie gras en France, dans le Gers, capitale mondiale de ce mets raffiné. Le bouche à oreille aidant, les produits de leur petite ferme prennent leur envol. Cinq ans plus tard, les Garneau-Lesage ont un élevage de 3 000 canards. On trouve leurs produits dans les meilleurs restaurants et dans de plus en plus d'épiceries fines au Québec. Depuis peu, ils les proposent aussi dans la belle boutique ouverte cette année en face de leur maison, dans un des anciens bâtiments.

DRÔLES D'OISEAUX

On élève au Québec trois sortes de canards. Il y a le canard de Barbarie, reconnaissable à la large tache rouge et noire qu'il arbore du front jusqu'au bec, qui se prête admirablement à la production du foie gras et du magret. Dodu et robuste, il surpasse en grosseur le canard de Pékin (celui du lac Brôme) et peut

LE CANARD A SON FESTIVAL

Du 28 septembre au 27 octobre 2002, la région du lac Brôme rend hommage au canard de Pékin, qui a fait sa réputation sur le plan gastronomique. Au menu : du canard dans tous les bons restaurants de la région et des activités en plein air pendant trois week-ends, notamment à Knowlton, un charmant village qui servira de toile de fond à une foule d'activités familiales, à des concerts, à des dégustations et à divers événements. Renseignements : www.canardenfete.com ou 1 888 811-4928.

facilement atteindre 4 kg, de quoi servir généreusement de huit à dix personnes. « La grande qualité du canard de Barbarie, c'est sa poitrine, plus épaisse que celle du canard de Pékin et qui donne de très belles tranches de magret », explique Jean-Paul Grappe, professeur à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). « Particulièrement succulent, le canard de Pékin, blanc à bec jaune, comme Donald le canard, a par contre un gros défaut : il est très gras. » Et pourtant, ce canard ne fournit pas de foie gras.

Au Québec comme en France, certains producteurs de foie gras utilisent aussi le canard mulard. Croisement entre la cane de Pékin et le canard de Barbarie, il marie la docilité tranquille de la première et la capacité de fabriquer du fois gras du second.

LE FOIE GRAS : TOUT SIMPLEMENT SUBLIME

Pour obtenir du foie gras, il faut gaver le canard, c'est-à-dire le suralimenter pour que la taille de son foie augmente. « Cette technique, qui n'est ni cruelle ni dangereuse pour les bêtes, existe depuis que les Égyptiens ont constaté que les oies se remplissaient le jabot de nourriture avant de partir en migration », explique Marie-Josée Garneau. Les Romains engraissaient les oies aux figues, au vin et au miel. « Au Canard goulu, nous remplissons de maïs le jabot de chaque oiseau à la main. » L'opération n'a certes rien de romantique mais donne, au bout de 12 à 15 semaines, un foie gras de première qualité.

Comment profiter du meilleur de ce délice qui vaut son pesant d'or (de 12 $, pour 90 g de foie gras nature, à 100 $, pour 500 g de foie gras dans sa terrine) ? En l'apprêtant le plus simplement possible. Sébastien Lesage et Marie-Josée Garneau avouent préférer le foie gras poêlé, accompagné d'une sauce aux petits fruits (voir leur recette). À la boutique de la ferme, ils le proposent entier, mi-cuit, aromatisé à l'armagnac, au sirop d'érable ou au parfum de truffe, et en terrine.

MAGRET : LE SECRET EST DANS LA SAUCE

« On a tendance à appeler magret la poitrine de tous les types de canards. En fait, le magret est une poitrine de canard gavé », précise Marie-Josée Garneau. Nourri de maïs, le canard de Barbarie produit un magret d'une finesse et d'un fondant remarquables, qui n'a besoin que d'une très légère cuisson pour révéler toutes ses qualités. Cette viande se déguste d'ailleurs saignante ou très rosée. « Deux minutes de chaque côté dans une poêle bien chaude, quelques minutes de plus au four, puis vous servez avec un accompagnement sucré ou fruité », conseille Sébastien Lesage. Fumé, le magret est tout aussi tendre et délicieux, et rappelle le prosciutto. On le sert en tranches fines, accompagné de melon miel, de cantaloup ou d'autres fruits.

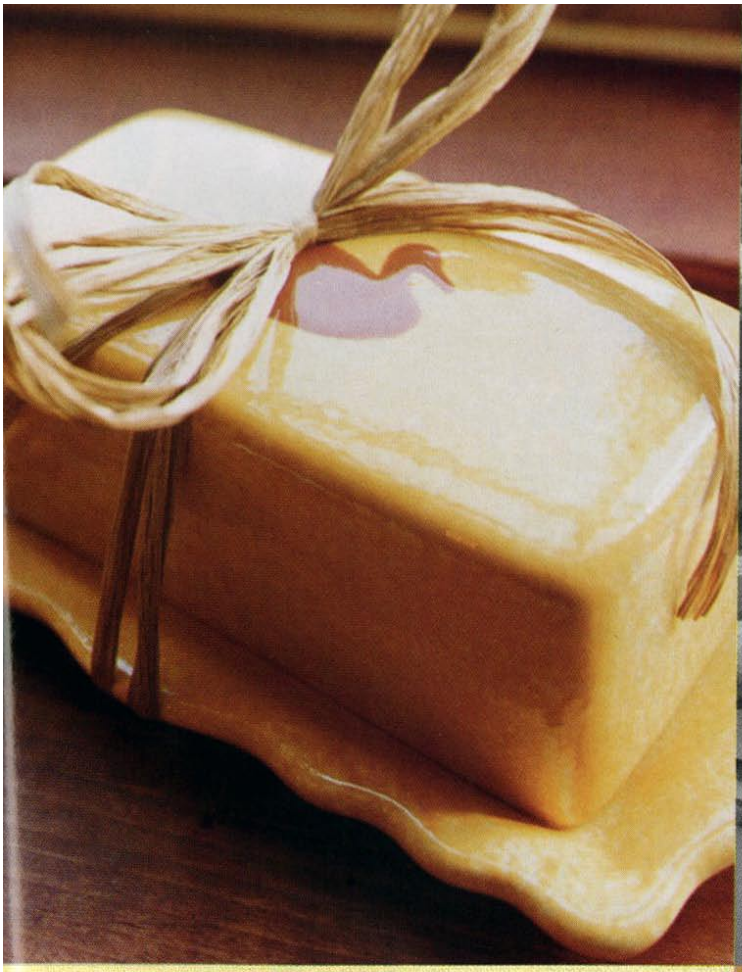
LE CONFIT : NIRVANA DU « SLOW FOOD »

Depuis des siècles, on confit l'oie et le canard en les faisant pocher dans leur propre gras ; cette technique, qui est en fait une excellente méthode de conservation, donne une viande particulièrement succulente, tendre et, paradoxalement, pas grasse du tout.

Le mode d'emploi ? On frotte d'abord les morceaux de canard à confire avec du gros sel et du poivre (à raison de 15 g de sel et de 2 g de poivre noir par kg de viande), on dépose la viande au frigo, 24 heures, puis on fait pocher le canard pendant deux bonnes heures au moins dans la graisse fine (une graisse de canard filtrée si délicate qu'on peut l'utiliser en lieu et place du beurre, notamment pour sauter des légumes). Placé dans un pot hermétique, le confit se conservera plusieurs mois. Le plus souvent préparé avec des cuisses, la portion la moins tendre de l'oiseau, le confit de canard peut aussi inclure le magret. À la ferme Le Canard goulu, on a d'ailleurs décidé d'en offrir, à la demande des clients.

Le confit, réchauffé doucement sur le feu et servi avec des champignons sauvages et des pommes de terre rissolées dans la graisse utilisée pour sa préparation, est un délice qui viendra terminer en beauté vos journées d'automne au grand air.

Le Canard goulu, 524, rang Bois-Joly Ouest, Saint-Appolinaire, (418) 881-2729 ou www.canardgoulu.com



Foie gras au torchon

1 foie gras frais d'environ 500 g
assez de fond de canard (ou, à défaut, de fond de veau ou de bouillon de poulet) pour couvrir le foie

Saler et poivrer généreusement le foie et l'envelopper serré dans un linge de coton. Porter le fond à ébullition. Éteindre le feu et y déposer le foie. Laisser reposer 15 minutes. Retirer le foie et le déballer dans une terrine. Refroidir le bouillon pour en prélever le gras, que l'on fera fondre avant de le verser sur la terrine. Attendre une journée avant de servir, en entrée, avec du pain brioche grillé et un verre de vin liquoreux.

Foie gras poêlé aux raisins

1 foie gras frais d'environ 500 g
250 ml (1 tasse) de raisins verts tranchés
175 ml (2/3 tasse) de porto
poivre

Couper le foie en tranches de 1 cm ; poivrer généreusement. Dans une poêle antiadhésive bien chaude, saisir une quinzaine de secondes de chaque côté. Garder au chaud dans une lèchefrite. Déglacer la poêle avec le porto. Ajouter les raisins et laisser réduire. Servir les tranches nappées de sauce à laquelle on aura ajouté les jus accumulés dans la lèchefrite. Accompagner de petits toasts et d'un verre de porto.